FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2018



Formati

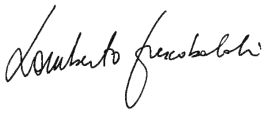
0,75 l, 1,5 l, 3 l, 5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2018

Brunello di Montalcino DOCG

« CastelGiocondo est un lieu unique à Montalcino où la grande diversité d'expositions et de sols – galestro, sables et argiles pliocènes – donne d'infinies nuances à ce brunello. Ses notes variées évoluent au fil du temps et donnent sans cesse envie de les découvrir, de les savourer et de les garder en mémoire ».



Conditions climatiques

La saison 2018 a été marquée par un hiver frais et pluvieux avec un débourrement conforme à la normale. Le printemps a été pluvieux lors de la floraison, ralentissant la nouaison et réduisant le rendement par pied de vigne. L'été a été sec et peu pluvieux, mais grâce aux réserves d'eau du printemps, cela n'a pas posé problème. Ces conditions ont permis une véraison conforme à la normale et une excellente maturation, les nuits fraîches favorisant le développement des arômes et d'une robe profonde. À la mi-septembre, le vent du nord a entraîné une baisse des températures. Cette période fraîche et venteuse, mais ensoleillée, a été particulièrement bénéfique au sangiovese, qui a pu atteindre une maturité optimale et accumuler des niveaux élevés de polyphénols et de composés aromatiques. Au moment de la récolte, les raisins étaient sains, intacts et dotés d'une bonne concentration.

Vinification et élevage

Ces conditions climatiques conformes à la normale ont permis de vendanger à la main sans difficulté particulière. Une fois au chai, les raisins ont fait l'objet d'une sélection rigoureuse sur les tables de tri. La fermentation s'est déroulée en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée avec des remontages fréquents notamment lors des premières phases. Le vin a ensuite été élevé sous bois, en foudres, où il a pu mûrir et « s'élever » jusqu'à trouver son équilibre et son harmonie. Ce n'est que 5 ans après la récolte et un vieillissement supplémentaire en bouteille que le CastelGiocondo Brunello est prêt à être commercialisé.

Dégustation

Le CastelGiocondo 2018 arbore une robe rubis intense et brillante. Comme toujours, il se distingue par son élégance, une caractéristique qui est, si tant est que cela soit possible, encore plus marquée dans ce millésime. Les notes fruitées, les premières qui atteignent nos récepteurs olfactifs, sont dominées par la myrtille et la mûre sauvage, accompagnées de cassis et d'autres fruits des bois. S'ensuivent des senteurs florales de violette et d'églantine, présence habituelle dans les bouquets des meilleurs Brunello di Montalcino. De franches notes épicées de poivre noir et de cardamome font leur entrée dans ce voyage olfactif, suivies d'un agréable arôme de réglisse. En bouche, la trame tannique est dense, mais sans dureté particulière, finement accompagnée de notes minérales. La cohérence entre le nez et la bouche et la finale longue et persistante font de ce millésime un vin particulièrement équilibré.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 95 Points
Winescritic: 92 Points
Vinous: 91 Points
Jeb Dunnuck: 92 Points
Wine Advocate: 92 Points
Decanter: 92 Points
Wine Spectator: 92 Points
Jane Anson: 93 Points